

# **II CONGRESSO INTERNACIONAL DE ESCOLAS DE GASTRONOMIA**

**ENOGASTRONOMIA**

# ENOGASTRONOMIA

É a arte em harmonizar vinhos e os alimentos em uma mesma refeição aliando cores, aromas, sabores, toques e alegria.



# ENOGASTRONOMIA

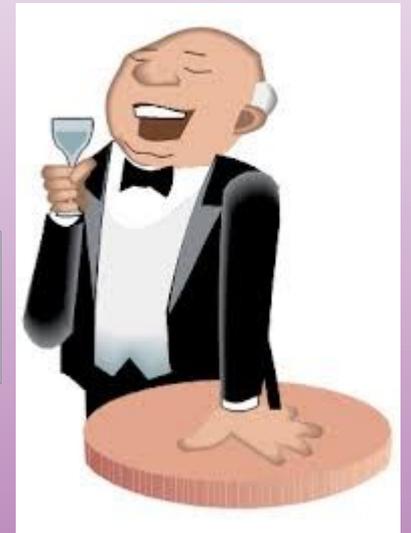
- O fascínio pela enogastronomia é recente, somente 10 a 12 anos atrás iniciou o consumo de vinhos de qualidade no Brasil, quando o iniciaram os investimentos. Hoje então, temos mais de 7000 rótulos no Brasil. Foi também na última década que a figura dos chefs começou a ser valorizada e reconhecida.

# ENOGASTRONOMIA



**ENÓLOGO**

**SOMMELIER**



**CHEF**

# O VINHO À MESA

**1-ALIMENTO:** Em algumas regiões era fonte de nutrição,  
1g de álcool = 7cal

**2 – OSTENTAÇÃO:** Símbolo de status oferecer determinados vinhos

**3 – PRAZER HEDONÍSTICO:** Após a superação da pobreza e da ostentação, o vinho tem um papel importante no prazer que vem dos alimentos

# OUTROS DERIVADOS

Grappa ou Aguardente Vínico

Óleo de semente de uva

Farinha da semente

Farinha da casca da uva

Suco de uva

# A HARMONIZAÇÃO

O que influencia a escolha do vinho para a correta harmonização?

- 1 – A receita proposta pelo Chef
- 2 – As tradições e costumes locais
- 3 – O gosto pessoal
- 4 – Fator Cultural



# VINHOS DO BRASIL

- Início percurso qualitativo no final dos anos 90
- Investimento das Vinícolas em tecnologia
- Aproximação das Vinícolas aos restaurantes
- Preconceito com o vinho Nacional
- Produtos reconhecidos mundialmente
- IG - DO



# LUIZ ARGENTA VINHOS FINOS

- Vinhos são vendidos direto aos restaurantes
- Acompanhamento e orientação dos vinhos com as cartas
- Jantares harmonizados nos próprios restaurantes
- Treinamento aos Garçons

Percepção da mudança comportamental dos consumidores a partir do momento em que o vinho é servido junto com o alimento

***“Harmonizar comida e vinho é uma arte. Exige conhecimento, experimentação e paladar apurado. Os resultados podem surpreender.”***

**OBRIGADO PELA ATENÇÃO**

**Enólogo EDEGAR SCORTEGAGNA**

**[enologo@luizargenta.com.br](mailto:enologo@luizargenta.com.br)**